

Wichtige Informationen für die Bedienung
 der
 Slush Eis Maschine
 (Cocktailmaschine)



www.alles-fuer-party.com

Die Slush Eis Maschine niemals mit purem Wasser befüllen.

Ein Brixwert (Zuckergehalt größer 13 % ist überlebenswichtig.

Halten Sie das vorgeschriebene Mischungsverhältnis von 1 : 5 genau ein.

Auf keinen Fall mehr Wasser nehmen bzw. nachträglich verdünnen.

Achten Sie auf den richtigen Sitz der Gehäusedeckel.

...ansonsten läuft die Maschine nicht.

Halten Sie nach allen Seiten einen Mindestabstand von 15 cm ein.

Achten Sie beim Befüllen darauf, dass keinen Fremdkörper in das Geräteinnere gelangen.

Rezepte für FROZEN COCKTAILS

Alle gelieferten Konzentrate sind alkoholfrei und eine hervorragende Basis für die Herstellung von alkoholischen Frozen Cocktails. Ihren Ideen sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Herstellung: Lassen Sie beim Anmischen des Sirups mit Wasser je nach Geschmack einfach 1-2 Liter Wasser weg und ersetzen Sie diese durch Alkohol – fertig sind die vielleicht leckersten Frozen Cocktails der Welt.

Alkoholgehalt: Wenn sie z.B. 1 Liter 38%-igen Alkohol mit einem Liter Konzentrat und 4 Litern Wasser mischen, erhalten Sie 6 Liter Frozen Cocktails mit einem Alkoholgehalt von ca. 6,3 %.

Mein persönlicher Tipp: Füllen sie beide Kammern mit alkoholfreier Mischung auf. Zapfen Sie ein Glas und füllen dieses mit einem Schnapsglas weißen Rum oder anderen Zutaten auf (siehe Tabelle). So haben Sie mit zwei verschiedenen Konzentraten, zwei alkoholfreie Getränke und bis zu 8 verschiedene alkoholische Cocktails.

Konzentrate	Weißer Rum	Vodka	Tequila	Cachaça
Erdbeer	Frozen Daiquiri	Frozen Limes	Frozen Margarita	+
Pina Colada	Frozen Pina Colada			
Limette	+	+	+	Frozen Caipirinha

+ = auch sehr lecker

Die **Klassiker** sind auf jeden Fall der **Frozen Strawberry Daiquiri** (keiner wird häufiger verlangt), die **Frozen Caipirinha** und die **Frozen Pina Colada**.